

**PROCESADOR-CUTTER COMBINADO CK-301****CARACTERISTICAS**

- RPM: Velocidad de disco r.p.m: 365-1000
- Produccion: Produccion: 150 / 450Kg/hr (Cutter/Procesador)
- Procedencia: ESPAÑA
- Alto: 565mm
- Ancho: 389mm
- Fondo: 412mm
- Peso: 23/28Kg
- Capacidad: 5lts(Cutter)
- Procesador y Cutter Combinados para Alimentos Industrial de alta calidad.
- Como Procesador: Para cortar, rallar y desmenuzar legumbres y verduras, cortar tipo rodaja, cubo, frutas frescas o secas, panes, quesos, cecinas, papas fritas y similares.
- Fácil montaje y desmontaje de los cabezales para su intercambio o limpieza
- Panel estanco de uso muy intuitivo
- Como Cutter: Permite cortar, triturar, mezclar, emulsionar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocidas, pescado, frutas, frutos secos, hielo etc.
- Incluye 6 discos Basicos de Hosteleria (2 rejillas, 3 Discos de corte y 1 Disco rallado)
- Como Procesador: · Diseño integral de la cortadora y de los discos orientado a la obtención de un corte perfecto. · Velocidad variable con 5 posiciones
- Produccion: 150 / 450Kg/hr (Cutter/Procesador)
- Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento. · Salida del producto lateral
- Requiere menor fondo en la superficie de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras
- Como cutter: · Velocidad variable con 10 posiciones
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas

- Caldero de acero inoxidable de 5 litros (Cutter)
- Tapa de policarbonato con rascador incorporado
- Voltaje: 220volts 50hz
- Potencia: 1500 watts